



V3: Schnelle Bratnudeln mit Garnelen und buntem Gemüse

 20-30min  2 Personen

Eine schnelle Asia-Nudelpfanne ist immer wieder was Feines. Knackig gebratenes Gemüse, saftige Garnelen und breite Mie-Nudeln mit würziger Sojasauce, das ist klassisch und gut!

- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut ²
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Sojasauce ^{1,6}

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 656kcal, Fett 10.3g,
Kohlenhydrate 107.9g, Eiweiß 32.8g



1. Garnelen vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen, dann trocken tupfen.



2. Nudeln garen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3–5 Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Etwas vom **Lauchzwiebelgrün** für die Garnitur aufbewahren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Ingwer** schälen und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



4. Gemüse anbraten

Die **Paprika**, die **Lauchzwiebeln**, die **Zwiebeln** und den **Ingwer** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5–7Min. anbraten.



5. Garnelen hinzufügen

Das **Gemüse** nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, dann den **Knoblauch**, die **Garnelen** und die **Sojasauce** zugeben, alles gut vermengen und 1-2Min. braten, bis die **Garnelen** fast gar sind.



6. Nudeln untermengen

Die **Nudeln** zum **Gemüse** und den **Garnelen** in die Pfanne geben und alles gut miteinander vermengen, dabei ggf. etwas **Kochwasser** zugeben. Die **Bratnudeln** kurz durchwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit dem **aufbewahrten Lauchzwiebelgrün** garniert servieren.